

# RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

[www.wiesentalwinkel.ch](http://www.wiesentalwinkel.ch)

## LIEBER GAST

Mit grosser Freude dürfen wir Sie im Restaurant Wiesental begrüssen.

Als neue, junge Gastgeber ist es uns eine besondere Ehre,  
dieses Haus übernehmen zu dürfen.

Unser herzlicher Dank gilt der **Familie Felber & Buschor**, die uns dieses hervorragend geführte Restaurant anvertraut und weitergegeben hat. Wir sind uns bewusst, welch grosse Verantwortung und Aufgabe es ist, ein so traditionsreiches und geschätztes Restaurant weiterführen zu dürfen.

Mit Respekt vor dem Bestehenden, viel Leidenschaft und neuen Ideen setzen wir alles daran, das Wiesental in ihrem Sinne und zur Freude unserer Gäste genauso herzlich und qualitativ weiterzuführen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen.

**Ihre Gastgeber**

**Quirien Nagel & Bela Kanya**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

## VORSPEISEN

Blattsalat	9.5
Gemischter Salat	11
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	14
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	17
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	
Kleine Portion	22
Kleine Portion mit Cognac oder Calvados	24
Förster Pastetli gefüllt mit Pilzragout	17
Lachsrävoli mit Haussauce überbacken	17

## SUPPEN

Broccolicremesuppe	12
Französische Zwiebelsuppe	12

## KALTE TELLER

Salatteller mit Ei	22
Bündnerteller, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	29

# HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>PUNJAB</b>	38
Rindsfiletwürfel an sämiger Curry-Knoblauch Sauce gratiniert, im Reisring serviert mit Früchtegarnitur	
<b>CORDON-BLEU WIESENTAL</b> , mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
Vom Schwein (Schweins Nierstück)	36
Vom Kalb (Kalbsbäggli)	46
<b>POULET WIESENTAL IM KÖRBCHEN</b>	31
Mit unserer feinen Haussauce und Pommes frites	
<b>RIZ CASIMIR</b>	40
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Currysauce mit Reis Und Früchten garniert	
<b>MARINIERTES LAMM NIERSTÜCK PROVENCE</b>	43
An Kräuterjus mit Gemüsegarnitur und neue Bratkartoffeln	
<b>BEEFSTEAK TATAR</b>	
Mit Toast und Butter	33
Mit Cognac oder Calvados	35

# HAUPTGERICHTE

<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> , mit Rösti	41
<b>RINDSFILET-WÜRFEL STROGANOFF</b>	45
Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons, an sämiger Paprika Rahmsauce und Nudeln	
<b>KALBSLEBER NACH ART DES CHEFS</b>	39
(s'hat solangs hät) Mit hausgemachter Rösti	
<b>RINDSFILETSTEAK MADAGASKAR (150g)</b>	53
An grüner Pfefferrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Reis	
<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b>	45
Mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
<b>SCHWEINSSTEAK</b>	38
an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	

## VOM GRILL

Rindsfilet 180g/ 250g/ 300g	46.5 / 64.5 / 76.5
Kalbsschnitzel Swiss Premium 160g	33
Schweinssteak 200g	25

## BEILAGEN

Pommes frites, Reis, Nudeln	7.5
Neue Bratkartoffeln, Rösti	8.5
Reichhaltige Salatgarnitur	11
Gemüse Garnitur	
Mit 3 Sorten Gemüse	7.5
Mit 5 Sorten Gemüse	12.5

## FISCH

<b>GANZE SEEZUNGE</b>	
Gebraten, mit Kräutern, Pistazien und Tomaten mit Gemüse-garnitur	
und Neuen Bratkartoffeln	59
<b>LACHSRAVIOLI</b> , mit Haussauce überbacken	29

## VEGETARISCH

<b>FÖRSTER PASTETLI</b>	
Gefüllt mit Pilzragout und Gemüsegarnitur	29
<b>RAVIOLI</b>	
Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Rucola auf frischem Gemüsebeet	28
<b>GEMÜSE SINFONIE</b>	
Reichhaltiger Gemüseteller mit neuen Bratkartoffeln	29

## FÜR UNSERE "KLEINE" GÄSTE

### KALBSSCHNITZEL

Mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

### PANIERTES KALBSSCHNITZEL

Mit Pommes frites und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

### RAVIOLI

Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola

Auf Gemüsebeet mit Haussauce

16.5